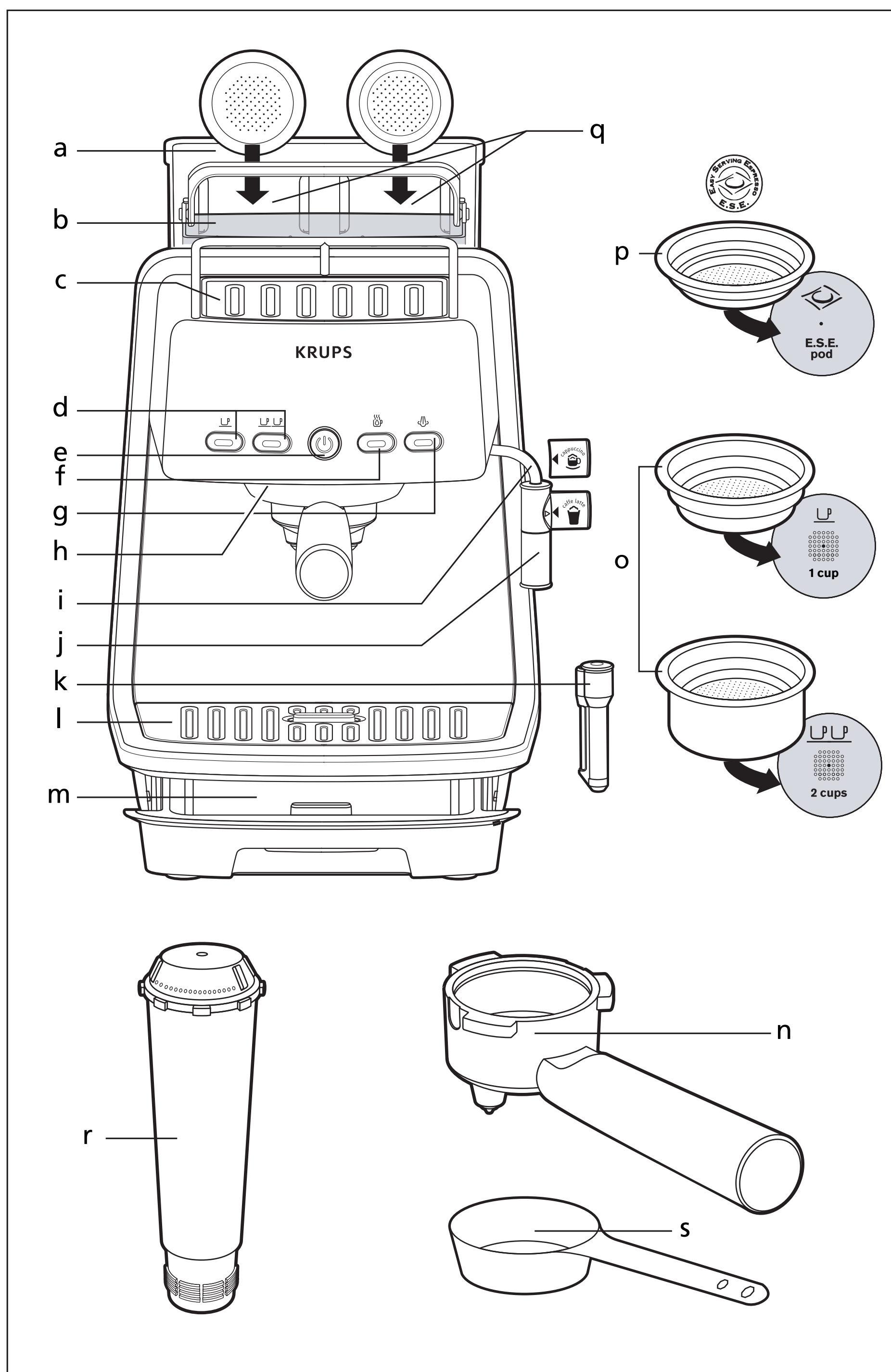
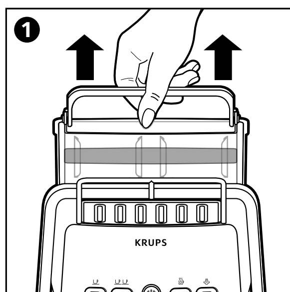
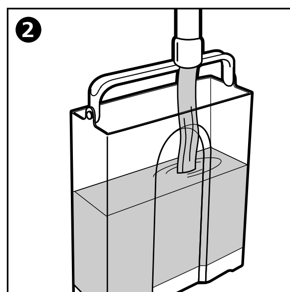
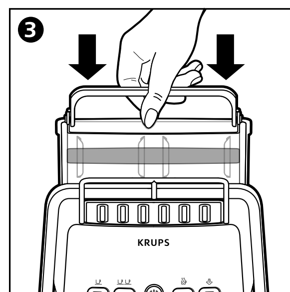
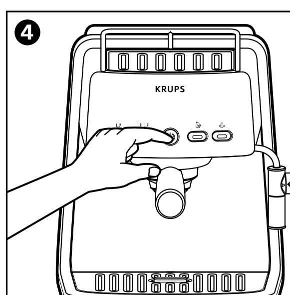
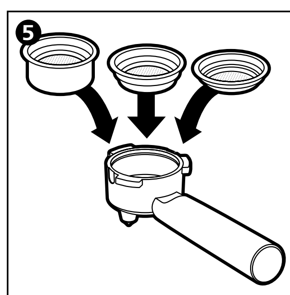
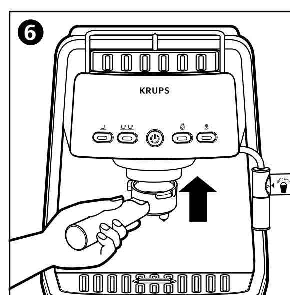
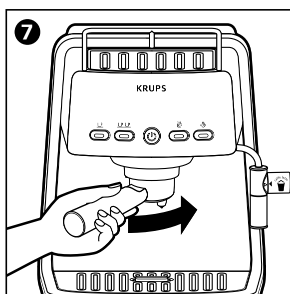
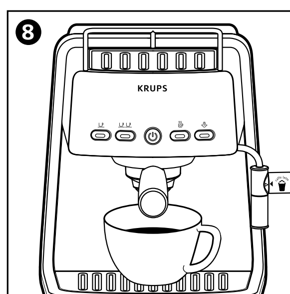
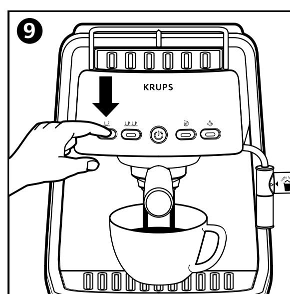
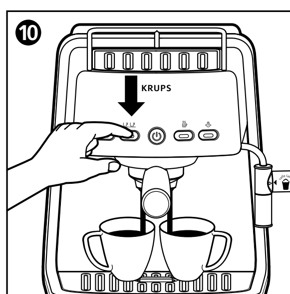
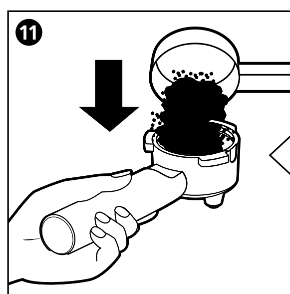
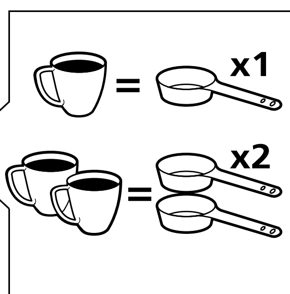
KRUPS

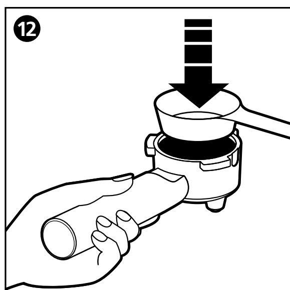
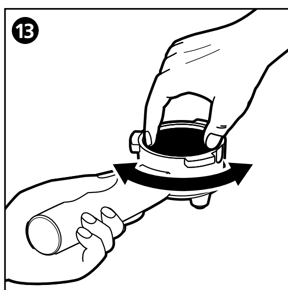
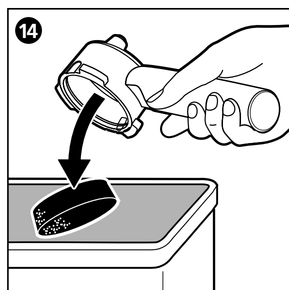
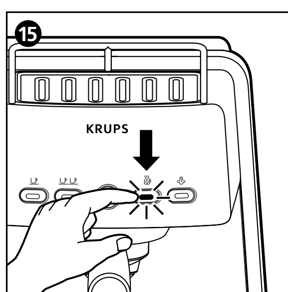
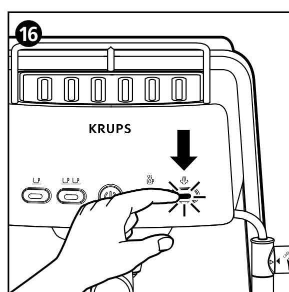
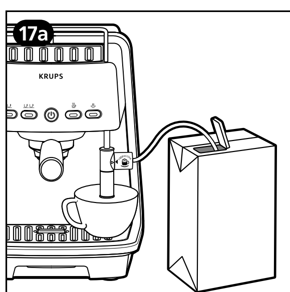
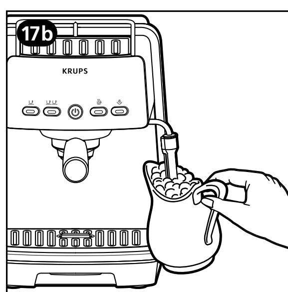
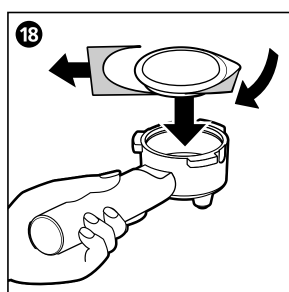
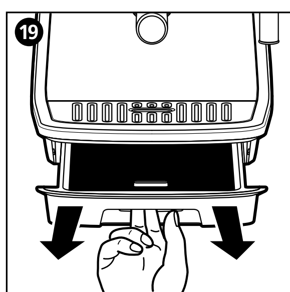
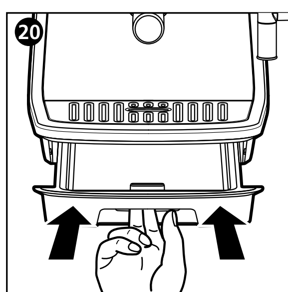
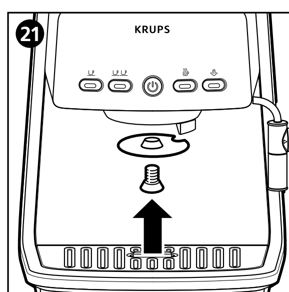
www.krups.com

T

09
7
04


a
b
c
d
e
f
g
h
i
j
k
l
m
n
o
p
q
r
s
KRUPS
E.S.E.
pod
1 cup
2 cups


KRUPS


KRUPS

KRUPS


KRUPS

KRUPS

KRUPS

KRUPS

KRUPS


x1
x2


12

13

14

15
KRUPS

16
KRUPS

17a
KRUPS

17b
KRUPS

18

19

20

21
KRUPS

KRUPS

Espresso XP4050

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

A. **Read all instructions.**

B. **Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.**

C. **To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.**

D. **Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.**

E. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.**

F. **Do not operate any appliance with a damaged cord in order to avoid a hazard or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to your nearest authorized KRUPS Service Center for examination, repair or adjustment (see Limited Warranty).**

G. **The use of accessory attachment not recommended by KRUPS may result in fire, electric shock or injury to persons.**

H. **Do not use outdoors.**

I. **Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.**

J. **Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.**

K. **To disconnect, turn switch to “OFF”, then remove plug from wall outlet.**

L. **Do not use appliance for other than intended use.**

M. **Use extreme caution when dispensing hot steam.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

A. This appliance is for household use only. Any servicing other than routine cleaning and user maintenance should be performed by authorized KRUPS service personnel only (see Limited Warranty).

B. Do not immerse base in water.

C. To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the base of the machine. There are no user serviceable parts inside. Repairs should be performed by authorized KRUPS service personnel only.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

Regarding your Cord Set:

A. A short power supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C. If a long extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Espresso Coffee

Your new Krups espresso machine has been constructed to make café quality espresso, cappuccino, and latte at home.

Espresso is a style of coffee that comes from a unique process, not a particular type of coffee bean. Hot water, under pressure, is passed through tightly packed, finely ground coffee. The resulting liquid is rich, dark, and extremely flavorful: the concentrated essence of the coffee bean.

Espresso is not served in regular coffee cups, but in small 1.5-oz «shots». The perfect espresso shot is topped by beautiful, thick, golden foam known as crema, a product of the natural oils in the coffee bean, and the source of its rich flavour and aroma.

It is important to note that your espresso coffee must be both well roasted coffee and correctly ground. If you cannot buy ground espresso coffee, use a coffee grinder to grind the beans. The coffee must not be ground too fine. It must be slightly granulated, with a consistency somewhat between flour and sugar. Too fine a grind results in bitter, over-extracted espresso and a risk of blocking the grid of the brewing head and the filter; too coarse and the espresso will be weak and under-extracted.

In addition to the coffee you use, the other three factors that determine perfect espresso results are water, temperature and pressure. Your Krups machine ensures all three are precision-controlled by expertly designed technology. What you must ensure is that the water you use is freshly-drawn (so that it has not had time to stagnate in the air), without any chlorine odor and at a fairly cold temperature.

There are a number of misconceptions surrounding espresso. The first is that espresso should be bitter and burnt tasting. In fact, the ideal espresso shot should be aromatic, bittersweet (not bitter) and assertive, with a lingering aftertaste.

The second myth is that drinking espresso will keep you awake all night. Actually, despite its strong flavour, espresso contains less caffeine than regular coffee; typically 60-80 mg per shot compared to 80-100 mg per cup of regular coffee due to espresso's longer, darker roasting.

And finally, many people think that espresso takes too long to prepare. The truth is, as the name implies, an espresso is intended to be served quickly, without elaborate preparation. As you will discover, your Krups espresso machine has been intuitively designed for easy use and built for the long term.

Description

a Tank lid
b Removable water tank
c Warming plate for cups
d Coffee selection buttons
e Start / Stop switch with temperature control light (blue)
f Hot water button
g Steam button
h Brewing head
I Steam nozzle
J Auto Cappuccino accessory
k Perfect froth accessory
l Grid
m Drip tray
n Filter holder
o Filter for one or two cups (ground coffee)
p E.S.E. filter
q Storage for filter sieves
r Claris water filter (optional)
s Measuring spoon

Getting Started

To successfully enjoy the full benefits of your new Krups espresso machine, please carefully read these instructions in their entirety before using this product.

- Place your espresso machine on a stable, heat resistant surface away from, for example, an electrical heating plate or near a flame.
- Plug the machine into a grounded electrical socket. Verify that the voltage indicated on the technical specifications on the bottom of the unit corresponds to your electrical installation.
- Ensure the drip tray and drip tray grid are in place when using the machine.

Before using your machine for the first time, clean the system completely as follows:

- Open the lid and lift out the water container using the handle **(1)**. Fill the water container with fresh, cold water **(2)**.
- Place the water container back into the machine by positioning it firmly in the water container compartment **(3)** and close the lid.
- Turn on the machine **(4)**. The start/stop switch will blink.
- Two filters are set in the tank lid.
- Place one of the filter baskets in the filter holder **(5)**. Then put the filter holder up against the machine's brewing head.
- To ensure that the filter holder is in the correct position, turn the handle so it points to the left at a 45 degree angle **(6)**, place the filter holder flat against the brewing head, then turn the handle towards the right **(7)** as far as it can go.
- Place a container, as large as possible, beneath the filter holder **(8)**.
- As soon as the start/stop switch begins to glow continuously, the coffee selection buttons will glow continuously.

The machine is ready to operate

- Pressing the button for two coffees **(10)** will now cause water to run through the machines pipes.

Repeat this process five times.

As an accessory, there is a filter cartridge (N° art. F088) not delivered with the machine.

Using the various functions of your espresso machine

1. Making espresso

. With ground coffee

For best results, we recommend that you first **pre-heat the accessories** (filter holder, filter basket and cups) **without putting in ground coffee**. To do this :

- Fill the water container with fresh, cold water **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.
- Put the filter holder and an empty filter basket in place **(6) (7)**, and place the espresso cups underneath.
- As soon as the coffee selection buttons begin to glow continuously, the machine is ready to operate.
- Choose one of the coffee selection button or **(9) (10)**.
- The cups will fill with hot water. Once filled, empty them.

After making your first espresso and the machine is warmed, the espresso cups can then be pre-heated on the cup warming plate.

. Preparing an espresso :

- Fill the water container **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.
- Put the filter basket for one or two cups into the filter holder **(5)**.
- Place some ground coffee in the filter basket (1 or 2 measuring scoops), and then tamp it down firmly; the coffee should reach the lip of the filter **(11) (12)**.
- Remove any ground coffee which is lying around the filter **(13)**.
- Replace the filter holder into the machine. Turn the filter holder until it is firmly locked into place **(6) (7)**.
- Place one or two espresso cups beneath the filter holder.

As soon as the coffee selection buttons begin to glow continuously, the machine is ready to operate

Your machine is already preprogrammed for the preparation of one or two cups of espresso.

- Press your choice of coffee size by pressing the respective coffee selection button ☕ or ☕☕ **(9) (10)**.
- When the programmed quantity is reached, espresso stops running automaticly.
- Remove the filter holder and the filter from the machine and take out the coffee grounds **(14)**.

The filter basket can be refilled to make more espressos.

Caution: if the water container is empty and the pump is running, you will hear a very distinct noise, which is louder than the normal operating sound. If this happens, press the start/stop switch (4). Check the water container and refill as needed.

Never let the machine run when the water container is empty as this can damage the pump.

Using the special " E.S.E. " filter

"E.S.E.", which stands for "**E**asy **S**erving **E**spresso", is a selected measure of coffee, ground and pressed between two filter papers making a coffee pod which is ready to use (for example "illy ® pods). This system makes it easy for you to prepare your espresso and to clean the machine.

The E.S.E. system was designed for making Italian-style "espresso ristretto" or "short espresso".

We do not intend, or recommend, that the E.S.E. servings be used for making more then one single serving or a "long espresso".

We recommend that you take care when handling and storing the E.S.E. pre-portioned pods so that they do not become deformed.

For best results, we recommend that you pre-heat the accessories (filter holder, filter basket and cups) without any coffee. To do this, see section entitled "Espresso Making" above.

. Preparing an espresso:

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.

Setting the E.S.E. pod (18).

Tear excess paper from pod at perforated edge. Place the E.S.E. pod with the RED MARKING FACE DOWN (bend the paper corners down) in the E.S.E. filter holder fitted with its own filter.

- Take care to put all the paper inside the filter or you may have some drips.

Placing the E.S.E. pod correctly will create a richer, thicker crema.

Locking the handle tightly and properly will also help avoid leakage from the filter holder and ensure a better brewing cycle.

Place the filter holder inside the brewing head and firmly turn the handle as far right as possible **(6) (7) (8).**

As soon as the coffee selection buttons commence to glow continuously, the machine is ready to operate.

- Press the single serving coffee button ☕ **(9)**.
- When the recommended quantity of coffee has been reached (35ml), press the coffee button ☕ **(9)** again if suitable volume was not preprogrammed.
- Remove the filter holder from the brewing head and throw away the used coffee pod.

NOTE: All pods (such as those sold by Starbucks ® and Illy ®) can be used in your Krups XP 4050 as long as they are E.S.E. standard pods.

illy ® is a registered trademark of illy espresso of the americas, inc.

Starbucks ® is a registered trademark of the Starbucks Coffee Company.

2. Programming your machine:

Should you wish to alter the preprogrammed quantity (50ml per cup, manufacturing setting) of espresso filled into one or two cups, proceed as follows:

- Fill the water container **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.
- Put the filter basket for one or two cups into the filter holder **(5)**.
- Place some ground coffee in the filter basket (1 or 2 measuring scoops), and then tamp it down firmly; the coffee should reach the lip of the filter **(11) (12)** or a E.S.E. pod in the E.S.E. filter **(18)**.
- Remove any ground coffee which is lying around the filter **(13)**.
- Replace the filter holder **(6) (7)**.

- Place one or two cups beneath the filter holder.

As soon as the coffee selection buttons begin to glow continuously, the machine is ready to operate.

- Hold down either the one or two cups button or **(9) (10)** (>3 sec). The coffee button and start/stop switch will begin to blink.
- When the desired quantity of espresso has run through, stop the machine by pressing the coffee button or **(9) (10)**.

The quantity that just ran through into your cup is now automatically programmed into the machine.

3 . Hot Water Preparation

You can prepare hot water with this machine.

- Fill the water container **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.
- Place the cup beneath the auto cappuccino accessory.

As soon as hot water button commences to glow continuously, the machine is ready to operate.

- Press the hot water button **(15)**.
- When the desired quantity of water has run through, stop the machine by pressing again the hot water button **(15)**.

4. Steam function for preparing cappuccino and latte

The thumping noise which occurs while steam is being produced comes from the intermittent regulation of the pump and has no effect on the proper working of the machine.

Caution: during and after use of the machine, the metallic parts of the auto cappuccino accessory can become extremly hot.

It is best to use fresh, skim or low-fat, well chilled milk. The milk container must also be cold (do not run it under hot water before frothing the milk).

. Using the Auto Cappuccino accessory

The auto cappuccino accessory makes it easy to produce steamed frothy milk for making cappuccino, latte or even hot chocolate.

- Fill the water container with fresh, cold water **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4)**.
- Put the auto cappucino accessory in place on the steam nozzle.
- Place a cup under the auto cappuccino accessory.
- Pour about 100 ml of cold milk into a container.
- Insert the flexible tube into this container or directly in the milk **(17a)**.

Please note the straight cut end of tube must fit inside auto cappuccino device and irregular end dipped in the milk.

- Turn the setting knob on the auto cappuccino accessory to the position ‘cappuccino’ or ‘latte’.
- When the machine is ready (start/stop switch glows continously), press the steam button **(16)**, and it will begin to blink.

When the steam button glows continuously again, the machine is now ready for steam.

- Press the steam button **(16)**.
- Once the desired level of froth has been produced, press the steam button again to stop **(16)** .

Follow this cleaning operation in order to prevent the milk from drying on the auto cappuccino accessory:

- Place a cup under the auto cappuccino accessory
- Immerse the flexible tube into a clean container 1/3 full of water.
- Press the steam button **(16)** and when all the water has run through, press the steam button again **(16)** to stop.
- Next, clean the auto cappuccino accessory with a damp cloth. We recommend that you clean the auto cappuccino accessory immediately.

For more thorough cleaning of the auto cappuccino accessory, please refer to the section below entitled «Cleaning the machine».

If you wish to make an espresso immediately after steaming milk, the machine must first be allowed to cool down in order to achieve the correct temperature required to prepare an espresso.

- Machine automatically cools down when pressing the coffee button (one or two cups) - When cooling down, the start/stop button blinks and hot water automatically flows into drip tray . When correct temperature is reached, the coffee selection buttons will glow continously and the machine is ready to make espresso.

. Using the perfect froth accessory as an alternative to the auto cappuccino accesssory.

- Replace the auto cappuccino accessory with the perfect froth accessory.
- Fill the water container with fresh, cold water **(1) (2) (3)** and turn on the machine **(4).**
- When the machine is ready (start/stop switch glows continuously), press the steam button ♨ **(16)**, and the start/stop switch will begin to blink.

When the steam button glows continuously again, the machine is ready for steam.

- Immerse the perfect froth accessory in the milk to be heated (we recommend that a stainless steel container with a capacity of about 0,5 litres be used).**(17b)**
- Hold the container under the perfect froth accessory in such a way that the tip is immersed in the milk.
- Press the steam button ♨ **(16)**. Keep the container steady during this operation. Do not allow the tip of the perfect froth accessory to touch the bottom of the container as this will obstruct the steam output.
- Once the desired level of froth has been produced, press the steam button ♨ **(16)** again to stop.

Follow this cleaning operation in order to prevent the milk from drying on the auto cappuccino accessory:

- Submerge the perfect froth accessory in a container with water.
- Press the steam button ♨ **(16)** and when all the water has run through, press the steam button again ♨ **(16)** to stop.
- Wipe the perfect froth accessory with a damp cloth.

Cleaning the Machine

- Never wash your espresso machine accessories in the dishwasher.

After use, the water tank must be emptied.

. Drip tray

If several espressos are being prepared one after the other, the drip tray should be emptied from time to time (about once every 7 - 8 espressos) **(19)**. The presence of water is normal and does not signify a leak. If necessary, clean the drip tray and its grid with water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry. Replace it correctly **(20)**.

. The brewing head, the filter and the filter holder

These must be cleaned after each use. All you need to do is wipe with a damp cloth over the brewing head of your machine and to wash the other accessories in water and a little non-abrasive dishwashing liquid, rinse and dry.

If the brewing head is heavily clogged up, unscrew the grid, clean it and refit it, pressing down firmly **(21)**.

When your espresso machine is not being used, do not leave the filter holder on the machine as it will cause unnecessary wear of the gasket

. **The cup warming plate:** remove this to clean it with water and a little non-abrasive dishwashing liquid, rinse and dry.

. The auto cappuccino accessory

For more thorough cleaning the auto cappuccino accessory can be dismantled from the machine.

Clean it with water, a little non-abrasive dishwashing liquid and a small brush. Rinse and dry it before refitting it.

Please note the direction of fitting the flexible tube : engage the straight-cut end in the auto cappuccino accessory.

Descaling

Descalling is necessary to keep your espresso machine running efficiently.

- As a result descaling of your espresso machine should be done fairly regularly.

- Use caution when descaling your espresso machine as the acid substance within the descaling powder may damage countertops or any other surface it comes in contact with.
- **The warranty of this machine does not include espresso machines that do not function, or do not function properly, because descaling has not been carried out.**

We would advise you to use the Krups descaling solution that is available from Krups. Descaling depends on the hardness of the water, but also on the frequency of use.

- To descale follow the following method:

- Unscrew the grid from the head of the machine and clean it **(21)**.
- Dissolve a packet of KRUPS descaling solution in 17 oz/510 ml of lukewarm water and pour the whole batch into the empty water container.
- Start the machine **(4)**.
- Place a container, as large as possible, beneath the auto cappuccino accessory.

As soon as the start/stop switch begins to glow continuously, the machine is ready.

- Press the hot water button **(15)**, and run through 1/3 of the liquid.
- Press the hot water button again **(15)** to stop.
- Move the container under the brewing head.
- Run the second third of the liquid immediately by pressing the coffee button **(10)** as many times as necessary.
- Stop the machine by pressing the start/stop switch **(4)** and wait for 10 - 15 minutes to allow the descaler to take effect.
- Next, start the machine again **(4)** and allow the rest of the liquid to run through by pressing the coffee button **(10)** as many times as necessary.
- Then rinse with two water containers of fresh water, clean the brewing head and replace the grid on the head of the machine (see section on Cleaning the Machine).

Troubleshooting

Problems	Probable causes	Corrective actions
Espresso not hot enough.	Cups, filter and filter holder are cold.	Preheat the accessories (cups, filter, filter holder) See paragraph «Preparing an espresso».
Coffee leaks around the filter holder.	The filter holder is not mounted correctly or has not been tightened sufficiently.	See paragraph «Preparing an espresso».
	There are coffee grounds on the edge of the filter.	Clean around the filter and the gasket.
	The brewing head gasket is dirty.	Clean the gasket with a damp cloth.
	The brewing head gasket is defective.	Contact an approved Krups service center.
	Leaking through paper pod.	Tear excess paper from pod at perforated edge. Place the E.S.E. pod with the RED MARKING FACE DOWN (bend the paper corners down). Take care to put all the paper inside the filter.
Pump is very noisy.	No water in the water tank.	Fill the water tank.
	Water tank incor-rectly mounted.	Press firmly down on the water tank.
	Coffee grounds too old or very dry and the pump can-not produce pressure.	Use fresh coffee.
Water does not run through.	No water in the water tank.	Fill the water tank.
	Water tank incor-rectly mounted.	Press firmly down on the water tank.
	The filter is blocked, the coffee grounds are too fine or tamped down too hard.	Clean the filter and the grid on the head. See the paragraph «Maintenance» and try a coarser coffee.

	Brewing head grid is encrusted.	Put the grid to soak in descaling solution See paragraph «Maintenance».
	Machine needs descaling.	See paragraph «Descaling».
Water runs through too quickly.	Coffee grounds too coarse.	Try a finer coffee.
	Quantity of ground coffee is insufficient.	Use the spoon provided to measure out the coffee.
	Coffee grounds not tamped down firmly enough.	Tamp down the coffee again.
The espresso has no crema.	Coffee grounds too coarse.	Try a finer-ground coffe.
	Coffee grounds not tamped.	Tamp down the coffee again.
	Coffee grounds stale or too dry.	Use fresh coffee.
The milk is not very frothy.	Auto cappuccino accessory blocked.	See paragraph «Maintenance».
	Milk not fresh. Milk is lukewarm.	Use fresh milk. Put milk in refrigerator.
Lots of water on the coffee grounds.	Grounds not properly tamped down.	Tamp down the grounds.
	Insufficient quantity of ground coffee coffee.	Increase the quantity of ground.

Recipes

Savor your espresso just as you like it: when you want to relax or to top off a good meal.

Here are a few recipes that you will be able to create with your espresso machine.

. Classic espresso

- Take one measuring spoonful of good quality well roasted espresso coffee, and make an espresso directly into a pre-heated cup.

If you use good, finely ground coffee, the cup will be crowned by a fine head of golden *crema*.

- Add sugar if desired and enjoy.

. Cappuccino

For café quality cappuccino, the ideal quantities are as follows: 1/3 coffee, 1/3 hot, steamed milk, 1/3 frothy milk.

- Use 5 oz. cups that have been pre-heated.
- Steam your milk and froth using the cappuccino accessory.
- Fill your cup with 1/3 espresso coffee.
- Spoon in on top of your espresso froth, filling another 1/3 of your cup.
- Pour in your steamed milk, filling the final 1/3 of your cup.
- Lastly, sprinkle with drinking chocolate powder or cinnamon.

. Cafe latte

For a state of the art latte, the ideal quantities are as follows: 1/3 espresso, 2/3 hot, steamed milk topped with some frothed milk.

- Prepare a classic espresso in a large cup.
- Add steamed milk.
- Top with some froth.

LIMITED WARRANTY

This Krups product is warranted for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. During this period, the Krups product that, upon inspection by Krups, is proved defective, will be repaired or replaced, at Krups' option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product. This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow Krups' instructions, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by Krups, or use for commercial purposes.

THE WARRANTIES SET FORTH HEREIN ARE EXCLUSIVE AND NO OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, ARE MADE BY KRUPS OR ARE AUTHORIZED TO BE MADE WITH RESPECT TO THE PRODUCT.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

If you believe your product is defective, bring the product (or send it, postage prepaid) along with proof of purchase to the nearest authorized Krups Service Center. (Please contact your respective countries customer service department, indicated below, for the address of the nearest authorized Krups Service Center.)

If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department:

USA: 1-800-526-5377;
Mon – Fri 8:30 a.m. – 7:00 p.m. (EST).
www.KrupsUSA.com

Canada: 1-800-418-3325;
Mon – Fri 8:30 a.m. – 4:30 p.m. (EST)
www.Krups.ca

Please note hours are subject to change.

Before calling the Consumer Service Department, please have the type number of your KRUPS appliance available. You must have this information before calling our Consumer Service Department so that we may better answer your questions. The type number can be located by looking at the bottom of your appliance.

Any general correspondence can be addressed to:

USA:
Krups
196 Boston Avenue
Medford, MA 02155

Only letters can be accepted at this address. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

Canada:
Groupe SEB Canada Inc.
455 Finchdene Square
Scarborough, Ontario M1X 1B7

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, des consignes de sécurité élémentaires doivent toujours être observées et en particulier les suivantes :

- **Lire le mode d'emploi en entier.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.**
- **Pour se protéger des incendies, des chocs électriques et des blessures, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.**
- **Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur proximité.**
- **Débrancher de la prise murale après usage et avant de nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'installer ou d'enlever les accessoires et avant de le nettoyer.**
- **Ne pas utiliser un appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagé, quand l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez tout appareil défectueux au Centre de service KRUPS le plus près afin qu'il soit examiné, ajusté ou réparé (voir la garantie limitée).**
- **L'utilisation d'accessoires non recommandés par KRUPS peut causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.**
- **Ne pas utiliser à l'extérieur.**
- **Le cordon ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.**
- **Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.**
- **Pour éteindre, tourner le bouton de commande à « off » puis débrancher.**
- **Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.**

- **Etre extrêmement prudent lors de l'utilisation de la fonction vapeur.**

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

- **Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien normal de l'appareil par son propriétaire doit être effectué par le personnel agréé de KRUPS uniquement (voir la garantie limitée).**
- **Ne pas immerger la base de l'appareil.**
- **Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne pas démonter la base de l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le personnel agréé de KRUPS uniquement.**

INSTRUCTIONS POUR UN CORDON D'ALIMENTATION COURT

Commentaires sur le cordon d'alimentation court :

A . L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou de faire trébucher quelqu'un.

B . Les rallonges électriques sont disponibles et doivent être utilisées avec prudence.

C . Si une rallonge est utilisée, (1) le calibre de la rallonge doit être au minimum le même que celui de l'appareil, (2) la rallonge ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

D . Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour diminuer le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être branchée sur la prise que d'une seule façon. Si elle ne rentre pas complètement dans la prise, la retourner. Si elle ne rentre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne modifier en aucun cas la prise.

Café espresso

Votre nouvelle machine à espresso Krups a été conçue pour savourer à la maison la même qualité d'espresso, de cappuccino et de café au lait qu'au bistro.

L'espresso est un type de café qui provient d'un procédé unique et non pas d'un type de grain de café particulier. L'eau chaude, sous pression, passe à travers les grains de café finement moulus et compactés. Il en résulte un liquide riche, noir et extrêmement savoureux : l'essence concentrée des grains de café.

L'espresso n'est pas servi dans une tasse à café traditionnelle, mais plutôt dans de petites tasses de 1,5 once. Le parfait espresso est recouvert d'une magnifique mousse épaisse et dorée qu'on appelle « crème », un produit provenant de l'huile naturelle des grains de café qui donne à l'espresso toute la richesse de sa saveur et de son arôme.

Il est important de prendre note que votre café espresso doit être bien torréfié et adéquatement moulu. Si vous ne pouvez pas acheter du café espresso déjà moulu, utilisez un moulin à café pour moudre les grains. Le café ne doit pas être moulu trop finement. Il doit être légèrement granuleux, avec une consistance variant entre celle de la farine et du sucre. Une trop fine mouture donnera un espresso amer et risque de bloquer la grille de la tête de percolation et le filtre; une mouture trop grossière donnera un espresso faible.

Les trois autres facteurs qui détermineront la qualité de votre espresso, outre le café que vous utilisez, sont l'eau, la température et la pression. Votre machine à espresso Krups assure la précision de ces trois facteurs au moyen d'une technologie spécialement conçue à cette fin. Vous devez vous assurer que l'eau est fraîchement sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de devenir stagnante au contact de l'air), qu'elle est exempte d'odeur de chlore et qu'elle est relativement froide.

Il circule quelques fausses rumeurs au sujet de l'espresso. La première veut qu'il soit amer et qu'il goûte le brûlé. En fait, l'espresso idéal devrait être aromatique, doux-amer (et non amer), très présent en bouche, avec un goût persistant.

Voici le second mythe : boire de l'espresso vous gardera éveillé toute la nuit. Or, malgré son goût plus prononcé, l'espresso contient moins de caféine que le café ordinaire, soit environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse; cela est dû à la torréfaction plus longue du grain de café.

Finalement, plusieurs pensent que l'espresso est trop long à préparer. En vérité, l'espresso, comme son nom le dit, est conçu pour être servi rapidement, sans préparation élaborée. Comme vous le découvrirez, votre machine à espresso Krups a été conçue avec flair pour une facilité d'utilisation et pour qu'elle soit durable.

Description

a Couvercle
b Réservoir d'eau amovible
c Plaque chauffante pour tasses
d Boutons de sélection du café
e Interrupteur marche / arrêt avec voyant de température (bleu)
f Bouton eau chaude
g Bouton vapeur
h Tête de percolation
I Buse pour vapeur
J Accessoire à cappuccino automatique
k Accessoire Mousse parfaite
l Grille
m Plateau d'égouttage
n Porte-filtre
o Filtre d'une ou de deux tasses (café moulu)
p Filtre pour dosettes E.S.E.
q Rangement pour filtres tamis
r Filtre à eau Claris (optionnel)
s Mesure à café

Pour commencer

Pour profiter pleinement des avantages de votre nouvelle machine à espresso Krups, veuillez lire attentivement et en entier les directives ci-dessous avant d'utiliser l'appareil.

- Placez votre machine à espresso sur une surface stable et résistante à la chaleur, loin des plaques chauffantes électriques, par exemple, ou d'une flamme.
- Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre. Vérifiez que le voltage indiqué dans les spécifications techniques, sous l'appareil, correspond à votre installation électrique.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttage et la grille sont en place lorsque vous utilisez l'appareil.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez le système au complet :

- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir d'eau en utilisant la poignée **(1)**. Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(2)**.
- Replacez le réservoir sur l'appareil et assurez-vous qu'il est solidement en place **(3)** puis refermez le couvercle.
- Mettez l'appareil en marche **(4)**. L'interrupteur marche / arrêt clignotera.
- Il y a deux filtres dans le couvercle du réservoir.
- Placez un des deux paniers-filtres dans le porte-filtre **(5)**. Placez ensuite le porte-filtre sous la tête de percolation de l'appareil.
- Pour vous assurer que le porte-filtre est mis en place correctement, tournez la poignée de façon à ce qu'elle pointe vers la gauche, à un angle de 45 degrés **(6)**, placez le porte-filtre directement sous la tête de percolation, levez puis tournez la poignée vers la droite **(7)** aussi loin que possible.
- Placez un récipient aussi large que possible sous le porte-filtre **(8)**.
- Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, les boutons de sélection du café s'allumeront également.

L'appareil est prêt.

- En appuyant sur le bouton pour deux cafés **(10)**, l'eau coulera dans les tuyaux de l'appareil.

Répéter cinq fois.

Le filtre-tige (article no F088) est un accessoire non livré avec l'appareil.

Utilisation des différentes fonctions de votre espresso

1. Préparation d'un espresso

. Avec du café moulu

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de **préchauffer les accessoires** (porte-filtre, panier-filtre et tasses) **sans y mettre de café moulu**. Pour ce faire :

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Mettez en place le porte-filtre et un panier-filtre vide **(6) (7)**, et placez les tasses à espresso en dessous.
- Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.
- Choisissez un des boutons de sélection du café ou **(9) (10)**.
- Les tasses se rempliront d'eau chaude. Une fois qu'elles sont remplies, videz-les.

Après avoir préparé votre premier espresso et une fois que l'appareil est chaud, vous pouvez préchauffer les tasses sur la plaque chauffante.

. Préparer un espresso :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez le panier-filtre d'une tasse ou de deux tasses dans le porte-filtre **(5)**.
- Mettez du café moulu dans le panier-filtre (1 ou 2 deux mesures) et compactez-le fermement; le café doit être au même niveau que le rebord du filtre **(11) (12)**.
- Enlevez tout café sur le pourtour du filtre **(13)**.
- Replacez le porte-filtre dans l'appareil. Tournez le porte-filtre de façon à ce qu'il soit solidement verrouillé en place **(6) (7)**.
- Placez une ou deux tasses à espresso sous le porte-filtre.

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

Votre appareil est déjà programmé pour préparer une ou deux tasses d'espresso.

- Sélectionnez le format de café désiré en appuyant sur le bouton correspondant ou **(9) (10)**.
- Lorsque la quantité programmée de café est atteinte, l'espresso cesse automatiquement de couler.
- Retirez le porte-filtre et le filtre et jetez le café **(14)**.

Le panier-filtre peut être rempli de nouveau pour préparer d'autres espressos.

Attention : si le réservoir d'eau est vide et que la pompe fonctionne, vous entendrez un son très particulier, plus fort que le son normal de fonctionnement. Si cela survient, appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt (4). Vérifiez le réservoir d'eau et remplissez-le au besoin.

Ne laissez jamais l'appareil fonctionner lorsque le réservoir d'eau est vide car cela peut endommager la pompe.

AVEC LE FILTRE SPÉCIAL POUR DOSETTES E.S.E.

Les dosettes E.S.E., qui signifie « **E**asy **S**erving **E**spresso » en anglais, est une mesure prédéterminée de café moulu compacté entre deux filtres de papier, qui ressemble à une pastille et qui est prête à utiliser (par exemple, les dosettes illy MD). Ce système facilite la préparation d'espresso et le nettoyage de l'appareil.

Le système E.S.E. a été conçu pour préparer un espresso de style italien, appelé « espresso ristretto » ou espresso court.

Il n'est pas recommandé d'utiliser les dosettes E.S.E. pour préparer plus d'un espresso ou pour préparer un espresso allongé.

Nous vous conseillons de prendre soin de ne pas déformer les dosettes E.S.E. lorsque vous les manipulez ou les rangez.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer les accessoires (porte-filtre, panier-filtre et tasses) sans café. Pour ce faire, consultez la section « Préparation d'un espresso » ci-dessus.

. Préparer un espresso :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.

Placez la dosette E.S.E. **(18)**.

Déchirez l'excédant de papier autour de la dosette en suivant les pointillés. Placez la dosette E.S.E. dans le porte-filtre AVEC L'INSCRIPTION ROUGE VERS LE BAS (repliez les coins du papier).

- Assurez-vous de placer le papier complètement à l'intérieur du filtre, sinon il pourrait y avoir des fuites.

Pour une crème plus riche et épaisse, il faut placer la dosette E.S.E. correctement.

Pour éviter les fuites du porte-filtre et assurer un meilleur cycle de percolation, il faut verrouiller la poignée hermétiquement et adéquatement.

Placez le porte-filtre dans la tête de percolation et tournez fermement la poignée vers la droite, aussi loin que possible **(6) (7) (8)**.

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

- Appuyez sur le bouton de sélection d'un café de format individuel **(9)**.
- Lorsque la quantité de café désirée est atteinte (35 ml), appuyez de nouveau sur le bouton de sélection du café **(9)** si la quantité préprogrammée ne vous convient pas.
- Retirez le porte-filtre de la tête de percolation et jetez la dosette de café usagée.

NOTE : Toutes les dosettes (comme celles vendues par Starbucks MD et illy MD) peuvent être utilisées avec votre appareil Krups XP 4050 si elles répondent aux standards E.S.E.

illy MD est une marque de commerce déposée de illy espresso of the americas, inc.

Starbucks MD est une marque de commerce déposée de Starbucks Coffee Company.

2. PROGRAMMER VOTRE APPAREIL :

Si vous désirez reprogrammer la quantité d'espresso (50 ml par tasse est programmé par défaut) pour la préparation d'une ou de deux tasses, suivez les directives suivantes :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez le panier-filtre d'une tasse ou de deux tasses dans le porte-filtre **(5)**.

- Mettez soit du café moulu dans le panier-filtre (1 ou 2 deux mesures) compacté fermement (le café doit être au même niveau que le rebord du filtre) **(11) (12)**, soit une dosette E.S.E. dans le filtre E.S.E. **(18)**.
- Enlevez tout café sur le pourtour du filtre **(13)**.
- Replacez le porte-filtre dans l'appareil **(6) (7)**.
- Placez une ou deux tasses à espresso sous le porte-filtre.

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

- Appuyez sur le bouton de sélection pour une ou deux tasses et maintenez-le (>3 sec) ou **(9) (10)**. L'interrupteur marche / arrêt clignotera.
- Lorsque la quantité de café désirée est atteinte, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton de sélection du café ou **(9) (10)**.

Cette quantité est maintenant programmée automatiquement.

3. Préparation d'eau chaude

Avec cet appareil, vous pouvez préparer de l'eau chaude.

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez la tasse sous l'accessoire à capuccino automatique.

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

- Appuyez sur le bouton eau chaude **(15)**.
- Lorsque la quantité d'eau désirée est atteinte, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton eau chaude **(15)**.

4. Fonction vapeur pour préparer le cappuccino et le café au lait

Le bruit sourd que vous entendez lorsque l'appareil produit de la vapeur provient de la régulation intermittente de la pompe et n'a aucun effet sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Attention : pendant et après l'utilisation, les parties métalliques de l'accessoire à cappuccino automatique sont très chaudes.

Il est préférable d'utiliser du lait écrémé ou faible en gras, frais et froid (conservé au réfrigérateur). Le contenant doit également être froid (ne pas passer sous l'eau chaude avant utilisation).

. Utilisation de l'accessoire à cappuccino automatique

L'accessoire à cappuccino automatique facilite la préparation de lait mousseux pour faire du cappuccino, du café au lait et du lait au chocolat.

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez l'accessoire à capuccino automatique sur la buse.
- Placez une tasses sous l'accessoire à capuccino automatique.
- Versez environ 100 ml de lait froid dans un récipient.
- Insérer le tube flexible dans le contenant ou directement dans le lait **(17a)**.

Veuillez prendre note que le l'extrémité droite du tube doit être à l'intérieur de l'accessoire à capuccino automatique et que l'extrémité irrégulière doit être dans le lait.

- Tournez le sélecteur de l'accessoire à capuccino automatique en position « cappuccino » ou « latte ».
- Lorsque l'appareil est prêt (l'interrupteur marche / arrêt est allumé sans clignoter), appuyez sur le bouton vapeur **(16)** et il clignotera.

Une fois que le bouton vapeur est allumé et ne clignote pus, l'appareil est prêt.

- Appuyez sur le bouton vapeur **(16)**.
- Une fois la quantité désirée de lait mousseux obtenue, appuyez de nouveau sur le bouton vapeur pour arrêter l'appareil **(16)**.

Pour éviter que le lait ne sèche sur l'accessoire à capuccino automatique, suivez les directives suivantes :

- Placez un récipient rempli d'eau sous l'accessoire à cappuccino automatique.
- Immergez le tube flexible dans un récipient propre, rempli au tiers d'eau.
- Appuyez sur le bouton vapeur **(16)** et une fois que toute l'eau est écoulée, appuyez de nouveau sur le bouton vapeur pour arrêter l'appareil **(16)**.

- Ensuite, nettoyez l'accessoire à capuccino automatique avec un linge humide. Il est recommandé de le laver immédiatement.

Pour un nettoyage plus en profondeur de l'accessoire à capuccino automatique, consultez la section « Nettoyer l'appareil ».

Si vous voulez préparer un espresso immédiatement après avoir utilisé la fonction vapeur, vous devez laisser refroidir l'appareil afin qu'il puisse atteindre la température adéquate pour la préparation d'un espresso.

- L'appareil refroidit automatiquement lorsque vous appuyez sur le bouton de sélection du café (une ou deux tasses). Lorsque l'appareil refroidit, l'interrupteur marche / arrêt clignote et de l'eau chaude coule automatiquement dans le plateau d'égouttage. Une fois la bonne température atteinte, les boutons de sélection du café s'allumeront sans clignoter. L'appareil est alors prêt.

. L'accessoire Mousse parfaite est l'alternative à l'accessoire à capuccino automatique.

- Remplacez l'accessoire à capuccino automatique par l'accessoire Mousse parfaite.
- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Lorsque l'appareil est prêt (l'interrupteur marche / arrêt est allumé sans clignoter), appuyez sur le bouton vapeur (16) et l'interrupteur marche / arrêt clignotera.

Une fois que le bouton vapeur est allumé et ne clignote pus, l'appareil est prêt.

- Immergez l'accessoire Mousse parfaite dans la lait à chauffer (il est recommandé d'utiliser un récipient en acier inoxydable d'une capacité d'environ 0,5 litre) **(17b)**.
- Maintenez le récipient sous l'accessoire Mousse parfaite de façon à ce que l'extrémité soit plongée dans le lait.
- Appuyez sur le bouton vapeur **(16)**. Tenez bien le récipient pendant cette opération. Ne laissez pas le bout de l'accessoire toucher le fond du récipient car cela pourrait obstruer la sortie de vapeur.
- Une fois la quantité désirée de lait mousseux obtenue, appuyez de nouveau sur le bouton vapeur pour arrêter l'appareil **(16)**.

Pour éviter que le lait ne sèche sur l'accessoire Mousse parfaite, suivez les directives suivantes :

- Immergez l'accessoire Mousse parfaite dans un récipient plein d'eau.
- Appuyez sur le bouton vapeur **(16)** et une fois que toute l'eau se soit écoulée, appuyez de nouveau sur le bouton vapeur pour arrêter l'appareil.
- Ensuite, nettoyez l'accessoire Mousse parfaite avec un linge humide.

Nettoyer l'appareil

- Ne lavez jamais les accessoires de votre machine à espresso au lave-vaisselle.

Vous devez vider le réservoir d'eau après utilisation.

. Plateau d'égouttage

Si vous préparez plusieurs espressos de suite, vous devriez vider le plateau de temps en temps (environ chaque 7 à 8 espressos) **(19)**. Il est normal qu'il y ait de l'eau, cela n'indique pas la présence d'une fuite. Au besoin, nettoyez le plateau d'égouttage et la grille avec de l'eau et un peu de savon liquide non abrasif, rincez-les et séchez-les. Remettez-les en place correctement **(20)**.

. La tête de percolation, le panier-filtre et le porte-filtre

Ces accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation. Passez simplement un linge humide sur la tête de percolation et lavez les autres pièces avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif, rincez-les et séchez-les.

Si la tête de percolation est très obstruée, dévissez la grille à l'aide d'une pièce de monnaie, nettoyez-la puis replacez-la en pressant fermement **(21)**.

Lorsque vous n'utilisez pas votre machine à espresso, ne laissez pas le porte-filtre en place afin de prévenir l'usure du joint d'étanchéité.

. La plaque chauffante pour tasses : pour la nettoyer, enlevez-la et lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif, rincez-la et séchez-la.

. L'accessoire à capuccino automatique

L'accessoire à capuccino automatique est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur.

Lavez-le avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une petite brosse. Rincez-le et séchez-le avant de le remettre en place.

Veuillez noter dans quel sens le tube flexible s'installe : placez l'extrémité droite dans l'accessoire à capuccino automatique.

Détartrage

Il est nécessaire de détartrer votre appareil afin qu'il fonctionne efficacement.

- Le détartrage devrait être effectué assez fréquemment.
- Soyez prudent lorsque vous détartrez votre appareil, car les substances chimiques de la poudre à détartrer peuvent endommager les comptoirs et toute autre surface avec laquelle elle entre en contact.
- **La garantie ne couvre pas les machines à espresso qui ne fonctionnent pas ou qui fonctionnent mal parce que le détartrage n'a pas été effectué.**

Nous vous recommandons d'utiliser la solution de détartrage numéro F054 disponible chez Krups. Le détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

- Pour détartrer, suivez les directives suivantes :

- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la **(21)**.
- Dissolvez un paquet de solution de détartrage KRUPS dans 17 onces / 510 ml d'eau tiède et versez cette solution dans le réservoir d'eau (préalablement vidé).
- Mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez un récipient aussi grand que possible sous l'accessoire à capuccino.

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

- Appuyez sur le bouton eau chaude **(15)** et faire couler 1/3 du liquide.
- Appuyez sur le bouton eau chaude de nouveau **(15)** pour arrêter l'appareil.
- Placez le récipient sous la tête de percolation.
- Faites couler un autre tiers du liquide immédiatement en appuyant sur le bouton de sélection du café **(10)** autant de fois que nécessaire.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche / arrêt **(4)** et attendez 10 à 15 minutes pour permettre à la solution de faire effet.
- Ensuite, démarrez l'appareil de nouveau **(4)** et laissez couler le reste du liquide en appuyant sur le bouton de sélection du café **(10)** autant de fois que nécessaire.
- Rincez l'appareil en faisant passer 2 réservoirs remplis d'eau fraîche, lavez la tête de percolation et replacez la grille sur la tête de percolation (consultez la section « Nettoyer l'appareil »).

Dépannage

Problèmes	Causes probables	Actions correctives
L'espresso n'est pas assez chaud.	Les tasses, le filtre et le porte-filtre sont froids.	Préchauffez les accessoires (tasses, filtre et porte filtre).Consultez la section «Préparer un espresso».
Le café coule autour du porte-filtre.	Le porte filtre n'est pas installé correctement ou n'a pas été suffisamment sérré.	Consultez la section «Préparer un espresso».
	Il y a du café moulu sur le bord du filtre.	Nettoyez autour du filtre et le joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité de la tête de percolation n'est pas propre.	Nettoyez le joint d'étanchéité avec un linge humide.
	Le joint d'étanchéité de la tête de percolation est défectueux.	Communiquez avec un Centre de service agréé Krups. Enlevez le papier excédant en suivant les pointillés. Placez la dosette E.S.E. dans le porte-filtre AVEC L'INSCRIPTION ROUGE VERS LE BAS (repliez les coins du papier). Prenez soin de bien replier tout le papier à l'intérieur du filtre.

La pompe fait beaucoup de bruit.	Il n’y a pas d’eau dans le réservoir d’eau.	Remplissez le réservoir d’eau.
	Le réservoir n’est pas bien placé.	Pressez fermement sur le réservoir pour le mettre en place.
	Le café est trop vieux ou très sec et la pompe n’arrive pas à créer de pression.	Utilisez du café frais.
L’eau ne coule pas.	Il n’y a pas d’eau dans le réservoir d’eau.	Remplissez le réservoir d’eau.
	Le réservoir d’eau n’est pas bien placé.	Pressez fermement sur le réservoir pour le mettre en place.
	Le filtre est obstrué, le café est trop finement moulu ou trop compacté.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête de percolation. Consultez la section «Entretien» et essayez un café plus grossièrement moulu.
	La tête de percolation est entartrée.	Faites tremper la grille dans la solution de détartrage.Consultez la section «Entretien».
	L’appareil a besoin d’être détartré.	Consultez la section «détartrage».
L’eau coule trop rapidement.	Le café est trop grossiérement moulu.	Essayez un café plus finement moulu.
	Il n’y a pas assez de café.	Utilisez la mesure fournie avec l’appareil.
	Le café n’est pas assez compacté.	Compactez bien le café.
L’espresso n’a pas de mousse sur l’espresso (crème).	Le café est trop grossièrement moulu.	Essayez un café plus finement moulu.
	Le café n’est pas assez compacté.	Compactez bien la café.
	Le café est trop vieux ou très sec.	Utilisez du café frais.
Le lait ne mousse pas assez.	L’accessoire cappuccino est obstrué.	Consultez la section «Entretien».
	Le lait n’est pas frais.	Utilisez du lait frais.
	Le lait est tiède.	Conservez le lait au réfrigérateur.
Il y a beaucoup d’eau sur les grains de café.	Le lait n’est pas assez compacté.	Compactez bien le café.
	Il n’y a pas assez de café.	Utilisez plus de café.

Recettes

Savourez votre espresso exactement comme vous l’aimez : au moment de relaxer ou avec un bon repas. Voici quelques recettes que vous pourrez réaliser avec votre machine à espresso.

Espresso classique

• Mesurez une cuillère pleine de café à espresso de bonne qualité, bien torréfié, et préparez l’espresso directement dans une tasse à espresso préchauffée.

Si vous utilisez du bon café finement moulu, le café sera couvert de crème, une mousse dorée et crémeuse.

• Ajoutez du sucre au goût et dégustez.

. Cappuccino

Pour un cappuccino de qualité, voici les proportions idéales : 1/3 de café, 1/3 de lait réchauffé à la vapeur et 1/3 de lait mousseux.

• Utilisez des tasses de 5 onces / 150 ml, préchauffées.

• Remplissez-les au tiers de café espresso. Utilisez l’accessoire à cappuccino, remplissez la tasse jusqu’aux deux tiers avec le lait chaud puis terminez de la remplir avec du lait mousseux.

• Finalement, saupoudrez de poudre de chocolat ou de cannelle.

. Café au lait

Pour un café au lait absolument parfait, voici les proportions idéales : 1/3 d’espresso et 2/3 de lait réchauffé à la vapeur garni de lait mousseux.

• Préparez un espresso classique dans une grande tasse.

• Ajoutez le lait chaud.

• Garnissez-le de lait mousseux.

GARANTIE LIMITEE

Ce produit Krups est garanti contre les défauts de fabrication un an à compter de la date d'achat. Au cours de cette période, un produit Krups présumé défectueux sera examiné et s'il est reconnu comme tel par Krups, il sera réparé ou remplacé, à la discrétion de Krups, sans aucuns frais pour le client. Si un produit de remplacement est envoyé, la durée de la garantie reste celle fournie avec le produit original. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une mauvaise utilisation du produit par l'acheteur, à une négligence, à un mauvais suivi des instructions de Krups, ou encore à l'utilisation du produit avec un courant ou un voltage différents de ceux indiqués sur le produit. Elle ne s'applique pas non plus en cas de modification ou de réparation non autorisée par Krups, ni en cas d'utilisation commerciale.

LES GARANTIES EXPOSÉES DANS CE LIVRET SONT EXCLUSIVES À CE PRODUIT ET EXHAUSTIVES, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU AUTRE POUR UNE UTILISATION SPÉCIFIQUE, N'EST DÉLIVRÉE NI AUTORISÉE PAR KRUPS.

Puisque certains États ou certaines provinces ne permettent pas de restreindre la durée d'une garantie ni de stipuler des exclusions quant aux dommages directs ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi et les droits supplémentaires peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si vous pensez que votre produit est défectueux, apportez-le (ou envoyez-le port payé) avec votre preuve d'achat au Centre de service Krups le plus près. (Veuillez contacter le Centre de service à la clientèle de votre pays - voir la liste ci-dessous- pour obtenir l'adresse du Centre de service Krups agréé le plus près.)

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre nous expliquant la nature de votre réclamation et du défaut revendiqué.

Si vous avez des questions supplémentaires, veuillez appeler notre Centre de service à la clientèle :

Canada : 1-800-418-3325;
Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 16 h 30 (HNE)
www.Krups.ca

Veuillez noter que ces heures sont sujettes à modifications.

Lorsque vous communiquez avec notre Centre de service à la clientèle, assurez-vous d'avoir avec vous le numéro correspondant au type de produit de votre appareil KRUPS. Il est essentiel d'avoir ce renseignement lorsque vous communiquez avec l'un des représentants de notre Centre de service à la clientèle, qui sera ainsi davantage en mesure de répondre adéquatement à vos questions. Le numéro correspondant au type de produit est inscrit au bas de l'appareil.

Toute correspondance générale peut être adressée à :

Canada :
Groupe SEB Canada Inc.
455, Finchdene Square
Scarborough, Ontario M1X 1B7

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando utilice un aparato eléctrico, siga las siguientes instrucciones, con objeto de minimizar los riesgos de incendio, electrocución o heridas:

1 **Lea todas las instrucciones.**

2 **No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones.**

3 **Para evitar incendios, electrocuciones o daños corporales, no sumerja el aparato, el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas fijas en agua o cualquier otro líquido.**

4 **No deje el aparato al alcance de los niños, sin vigilancia. Si el aparato se utiliza en proximidad de niños, se aconseja una vigilancia estrecha.**

5 **Desenchufe el aparato en cuanto deje de utilizarlo y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.**

6 **No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Entregue el aparato en un centro autorizado KRUPS (véase la lista en el folleto de servicio).**

7 **Utilice únicamente accesorios o piezas KRUPS adaptadas a su aparato. El uso de accesorios no recomendados por KRUPS podría ocasionar un incendio, una electrocución o daños corporales.**

8 **No utilice el aparato en el exterior.**

9 **El cable de alimentación no debe estar nunca cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un ángulo vivo.**

10 **Para desconectar el aparato, coloque el interruptor Inicio/Parada en la posición “parada” y desconecte el enchufe.**

11 **No deje el aparato cerca o sobre un fogón de gas o eléctrico, o en un horno caliente.**

12 **Este aparato está destinado al uso únicamente doméstico. No lo utilice para otro uso distinto del previsto.**

13 **Sea prudente al utilizar la función vapor.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISOS IMPORTANTES

Cuidado

- **Este aparato ha sido diseñado para un uso únicamente doméstico. Cualquier intervención distinta a la limpieza y el cuidado habitual debe ser efectuada en un centro autorizado KRUPS.**
- **No sumerja el aparato en agua.**
- **No desmonte el aparato. Las reparaciones se deben efectuar en un centro autorizado KRUPS.**

INSTRUCCIONES REFERENTES AL CABLE DE ALIMENTACIÓN

A . El aparato está dotado de un cable de alimentación corto, para prevenir los riesgos de enredos o de caídas.

B . Se puede utilizar una extensión, si se toman todas las precauciones necesarias.

C . Si utiliza una extensión, (1) su potencia debe ser igual o superior a la del aparato, (2) dicha extensión se colocará de tal forma que no cuelgue de una mesa, ya que un niño podría tirar de ella o podría causar una caída, (3) si el aparato es un modelo con toma de tierra, la extensión deberá tener tres conductores.

D . Este aparato dispone de un enchufe polarizado (versión USA, una de las clavijas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe sólo puede conectarse de una manera en una toma polarizada. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si el enchufe sigue sin entrar, acuda a un electricista cualificado. No intente nunca modificar el enchufe.

Su nueva Cafetera Espresso de Krups ha sido especialmente fabricada para realizar café espresso, cappuccino y latte de gran calidad en la comodidad de su casa.

El Espresso es un estilo de café que proviene de un proceso único, y no de un tipo particular de grano de café. El agua caliente, bajo presión, pasa a través del café molido finamente y compactado. El resultado líquido es oscuro , con mucho aroma y con gran sabor : la concentración de la esencia del grano de café.

El Espresso no se sirve en tazas regulares de café, sino en pequeñas tazas de 45 ml aproximadamente. El Espresso perfecto contiene una capa de espuma dorada y espesa que se conoce como «crema «, producto de los aceites naturales del grano de café, la cual es la fuente de su rico sabor y aroma.

Es Importante resaltar que su café Espresso debe estar preparado con café bien molido y tostado. Si usted no puede comprar café espresso molido, utilice un molino de café para los granos. El café no debe estar molido muy fino. Debe estar ligeramente granulado, con una consistencia parecida entre harina y azúcar. Si el molido es muy fino , el resultado será un café amargo y puede existir el riesgo de bloquear el portafiltros y la salida del café. Si el molino es grueso , el espresso tendrá un sabor muy débil.

Además del café que utilice, existen otros tres factores que determinan un resultado perfecto en su espresso : el agua , la temperatura y la presión. Su cafetera KRUPS asegura que estos 3 elementos son controlados de forma precisa por medio de tecnología diseñada por expertos. Lo que usted debe asegurar es que el agua que utilice sea fresca y limpia, sin olor o sabor a cloro, que no haya tenido mucho contacto con el aire y que se encuentre a una temperatura fría.

Existen numerosos mitos acerca del espresso. El primero es que el espresso debe ser amargo y con un sabor a «quemado». De hecho el espresso ideal debe ser aromático, agridulce y dejando un sabor en la boca.

El segundo mito es que el tomar espresso lo mantiene despierto toda la noche. Aún, cuando tenga un sabor fuerte, el espresso contiene menos cafeína que el café regular, normalmente contiene 60-80 mg de cafeína por taza comparado con 80-100 mg por taza de un café «americano». Esto se debe a que el café espresso ha tenido un proceso de tostado más largo y más oscuro.

Finalmente, muchas personas piensan que el espresso toma mucho tiempo en prepararse. La verdad es que como su nombre lo indica, un espresso debe servirse rápidamente , sin una preparación muy elaborada. Como usted descubrirá , su cafetera espresso KRUPS ha sido especialmente diseñada para un uso fácil y para que tenga una larga duración.

Descripción

a tapa del tanque
b tanque de agua removible
c placa calefactora para las tazas
d botón para preparar café
e switch de encendido y apagado con Indicador luminoso de temperatura (azul).
f botón para calentar el agua
g botón para vapor
h salida de café
I accesorio espumador
J accesorio auto-cappuccino
k accesorio espuma perfecta
l rejilla
m Charola escurridora
n porta filtros
o filtro para una o dos tazas (café molido)
p Filtro “ESE”
q Compartimiento para almacenar cribas
r Filtro de agua «Claris»
s cuchara dosificadora

Para comenzar

Para disfrutar todos los beneficios de su nueva cafetera espresso KRUPS, por favor lea atentamente estas Instrucciones antes de utilizar este producto.

- Coloque su cafetera espresso en una superficie plana, estable y resistente al calor; lejos de una flama o de elementos eléctricos calefactores.
- Conecte el producto. Verifique que el voltaje sea el indicado en las especificaciones técnicas que se encuentran en la parte inferior de la cafetera correspondan con su instalación eléctrica
- Asegúrese que la charola escurridora y la rejilla se encuentren en su lugar correcto cuando utilice la máquina.

Antes de utilizar por primera vez, limpie completamente el sistema como sigue:

- Abra la tapa y retire el contenedor de agua utilizando el mango **(1)**. Llene el contenedor con agua fresca y fría.
- Coloque firmemente el contenedor de agua en el compartimiento que se encuentra en la parte trasera de su cafetera **(3)**, y cierre la tapa.
- Encienda su cafetera **(4)**. en la parte donde se encuentra parpadeando la luz azul. Dos filtros se fijan en la tapa del tanque.
- Coloque una de las cribas en el porta filtro **(5)**. después inserte el porta filtro en la salida de café de su máquina.
- Para asegurarse de que el porta filtro está en la posición correcta , inserte el porta filtro con el mango a 45° a su izquierda **(6)**, colóquelo de manera horizontal en la salida de café, después gire el mango hacia la derecha (**7)** hasta llegar al tope.
- Coloque una taza, lo más grande posible, debajo del porta filtro.
- Tan pronto como la luz azul indicadora comience a parpadear, el control indicador de café se encenderá continuamente.

La cafetera está lista para utilizar.

- Al presionar el botón de doble taza de café **(10)** el agua empieza a correr a través del circuito. Repetir este proceso 5 veces.

Como accesorio, está el cartucho del filtro (No. art. F088) no incluido con la cafetera.

Usando diferentes funciones de su cafetera espresso

1. Preparación espresso

. Con café molido

Para mejores resultados, se recomienda **pre-calentar los accesorios** (porta filtro, cribas y tazas) **sin agregar el café molido**, de la siguiente manera:

- Llene el contenedor con agua fresca y fría **(1) (2) (3)** y encienda su cafetera **(4)**.
- Coloque el porta filtro y la criba en su lugar **(6) (7)**, y ponga debajo una taza para café espresso.
- Tan pronto como la luz indicadora de controles de café empiece a parpadear, su cafetera está lista para operar.
- Presionar el botón para hacer 1 o 2 tazas de café o **(9) (10)**.
- Las tazas se llenarán de agua caliente.

Después de su primer café espresso y que su cafetera esté caliente, la taza se puede re-calentar en la placa calefactora

. Preparando un espresso:

- Llene el contenedor de agua **(1) (2) (3)** y encienda su cafetera **(4).**
- Coloque la criba para uno o dos cafés en el porta filtro **(5)**.
- Agregue café molido en el porta filtro (1 o 2 cucharas dosificadoras), empareje de tal manera que el café llegue al tope del filtro **(11) (12)**.
- Limpie cualquier residuo de café molido que esté alrededor del filtro **(13)**.
- Coloque el porta filtro en la cafetera. Inserte el porta filtro firmemente hasta que llegue al tope **(6) (7)**.

Coloque una o dos tazas de café espresso debajo del porta filtro.

Tan pronto como la luz indicadora de controles de café empiece a parpadear su cafetera está lista para operar y lista para

programar la preparación de una o dos tazas de café espresso.

- Presionar el botón para hacer 1 o 2 tazas de café ☕ o ☕☕ **(9) (10).**
- Al principio , hay un tiempo de pre-percolado durante 2 o 3 segundos.
- Cuando la cantidad programada es alcanzada, el proceso se para automáticamente.
- Retire el porta filtro y la criba de su cafetera y deseche el café molido **(14)**.

La criba puede ser rellenada para elaborar más espressos.

CUIDADO: si el contenedor de agua está vacío y la bomba sigue encendida, va a escuchar un sonido más fuerte que el que opera normalmente. Si esto sucede, presione el switch de encendido y apagado (4). Revise el contenedor de agua y llénelo nuevamente si así lo requiere.

Nunca permita que la bomba se encienda cuando el contenedor de agua esté vacío ya que se puede dañar.

Si usted está preparando más de una taza de café espresso, no preste atención a la luz azul del botón del café. Sólo estará indicando que el termostato está regulando la temperatura.

FILTRO ESPECIAL «E.S.E»

«ESE» que significa «**E**asy **S**erving **E**spresso», es una cantidad medida de café, compactado entre dos papeles de filtro haciendo un sobre monodosis de café listo para usar (Como ejemplo «Illy ® sobres monodosis). Este sistema facilita la preparación de su espresso y la limpieza de su cafetera.

El sistema «E.S.E» fue diseñado para preparar el café espresso estilo ristretto corto. La cantidad de café es alrededor de 2 onzas y el agua toma 2 segundos para reaccionar con el café.

No se recomienda utilizar el sobre monodosis para más de una taza o un espresso doble.

Se recomienda tener cuidado al cargar o guardar los E.S.E. sobres monodosis, para que no se deformen.

Para mejores resultados , se recomienda pre-calentar los accesorios (porta filtro, cribas y tazas) sin café. Para hacer esto lea la sección titulada «Función Espresso» en la parte superior.

. Preparando Café Espresso

- Llene el tanque de agua **(1) (2) (3)** y encienda su cafetera **(4)**.

Coloque el sobre monodosis de café Illy en el porta filtro ESE. La palabra "Illy ®" debe estar viendo hacia el fondo.

Ajuste el sobre monodosis ESE (18).

Retire el papel sobrante del sobre monodosis y colóquelo con LA MARCA ROJA VIENDO HACIA ABAJO y doble las esquinas.

- Tenga cuidado de colocar todo el papel dentro del filtro , de lo contrario puede haber escurrimientos.

Colocando de manera correcta el sobre monodosis ESE, producirá una espumosa y deliciosa crema.

ASEGURANDO el mango FIRME y ADECUADAMENTE evitará el goteo del porta filtro y asegura un mejor ciclo de percolado.

Coloque el porta filtro en la salida del café y con FIRMEZA gire el mango hacia la DERECHA hasta llegar al tope **(6) (7) (8)**.

Tan pronto como la luz indicadora de controles de café empiece a parpadear, su cafetera está lista para operar.

- Presione el botón para hacer café ☕ **(9)**.
- Al principio , hay un tiempo de pre percolado durante 2 o 3 segundos.
- Cuando se llegue a la cantidad recomendada de café (35ml), presione el botón para hacer café ☕ **(9)** si el volumen no fue pre-programado.
- Retire el porta filtro de la salida de café y tire los sobres monodosis usados de café.

NOTA: Otros sobres monodosis (como los que vende Starbucks ®pueden ser utilizados por su cafetera KRUPS XP 4050 mientras tengan el sistema ESE).

illy ® es una marca registrada de Illy espresso of the americas, inc.

Starbucks ® es una marca registrada por Starbucks Coffee Company.

2. PROGRAMACIÓN INDIVIDUAL

Si usted desea cambiar la cantidad programada (50 ml por taza, cantidad de

fabricación) del llenado de espresso caliente en una o dos copas, haga lo siguiente:

- Llene el contenedor de agua **(1)(2)(3)** y encienda su cafetera **(4)**.
- Coloque la criba dependiendo si desea una o dos tazas de café en el porta filtro **(5)**.
- Coloque café molido en el porta filtro (1 o 2 cucharas dosificadoras), empareje de tal manera que el café llegue al tope del filtro. **(11) (12)** o coloque un sobre monodosis ESE en el filtro **(18)**.
- Limpie cualquier residuo de café molido que se encuentre alrededor del filtro **(13)**.
- Coloque el porta filtro **(6) (7)**.
- Coloque una o dos tazas debajo del porta filtro.

Tan pronto como la luz indicadora de controles de café empiece a parpadear, su cafetera está lista para usarse.

- Presione el botón de una o dos tazas ☕ o ☕☕ **(9) (10)** (>3 seg), las 2 luces indicadoras (botón de café y control de funcionamiento) parpadean.
- Cuando la cantidad deseada de espresso esté lista, usted frene el proceso presionando el botón para hacer café ☕ o ☕☕ **(9) (10)**.

Ahora la cantidad se programa automáticamente.

3. Preparación de agua caliente

Usted puede calentar el agua en su cafetera.

- Llene el contenedor de agua **(1) (2) (3)** y encienda su cafetera **(4)**.
- Coloque la taza debajo del accesorio auto cappuccino.

Tan pronto como la luz indicadora de controles de café empiece a parpadear su cafetera está lista para operar

- Presione el botón de agua caliente **(15)**.
- Cuando la cantidad deseada de agua esté lista, usted puede frenar el proceso presionando el botón de agua caliente **(15)**.

4. Función espuma para preparar cappuccino y latte

El fuerte ruido que se produce cuando el vapor se está produciendo, viene de una regulación intermitente de la bomba y no tiene ningún efecto en el funcionamiento de su cafetera.

Cuidado: durante y después del uso de la máquina, las partes metálicas del accesorio de auto cappuccino pueden estar calientes.

Es mejor utilizar leche fresca, descremada o baja en grasas, no hervida y bien refrigerada. El contenedor debe estar frío (no lo coloque debajo del agua caliente antes de espumar la leche).

Limpie su accesorio de auto cappuccino / y espuma perfecta inmediatamente después de su uso, favor de leer la sección de «Limpieza de su cafetera”

. Uso del accesorio auto cappucccino

El accesorio auto cappuccino facilita el espumado de la leche, para preparar un cappuccino, latte o bien un chocolate caliente.

- Llene el contenedor con agua fresca y fría **(1) (2) (3)** y encienda su cafetera **(4)**.
- Coloque el accesorio auto cappuccino en lugar del accesorio espumador.
- Coloque una taza debajo del accesorio auto cappuccino.
- Vierta 100 ml de leche descremada fría en un vaso.
- Inserte el tubo de plástico dentro del vaso o bien directamente en el empaque de la leche **(17a)**.

Asegúrese que el extremo recto del tubo esté en el accesorio auto cappuccino y el otro extremo en el contenedor donde está la leche.

- Gire la perilla a la posición de «cappuccino» o «latte».
- Cuando su cafetera esté lista (la luz indicadora de controles empiece a parpadear) presione el botón de vapor **(16)**, y la luz indicadora se encenderá.

Cuando la luz Indicadora del vapor comience a parpadear de nuevo, la máquina está lista para echar vapor.

- Presione el botón de vapor ♨ **(16)**.
- Una vez que se produjo la espuma, pare presionando el botón de vapor ♨ **(16)** y limpie el accesorio de auto cappuccino para evitar dejar residuos de leche.
- Coloque una taza debajo del accesorio auto cappuccino.
- Sumerja el tubo de plástico dentro de un contenedor con 1/3 de agua limpia.
- Presione el botón de vapor ♨ **(16)** y cuando haya salido toda el agua, presione nuevamente el botón de vapor ♨ **(16)** para parar.
- Después, limpie el accesorio auto cappuccino con un trapo húmedo.

Para mayor limpieza del accesorio auto cappuccino, favor de leer el párrafo de «limpieza de su cafetera»

. Chocolate Caliente

- Repita el mismo procedimiento anterior, únicamente utilice bebida de chocolate en lugar de leche para calentar.
- Si su cafetera espresso se encuentra lista para el apor y no se utiliza por 5 minutos, el aparato cambia automáticamente al modo de «café stand by».

Si usted desea preparar un café espresso inmediatamente después del vapor, debe esperarse a que la cafetera se enfríe para alcanzar la temperatura correcta y preparar un espresso.

- La cafetera se enfría automáticamente al presionar el botón para hacer café (1 o 2 tazas). Cuando se enfría, la luz azul indicadora comienza a parpadear y el agua caliente fluye en la charola escurridora. Cuando se alcanza la temperatura correcta, la máquina arranca con la función de espresso.
- Si su cafetera espresso se queda sin agua, una señal sonora y todas las luces intermitentes le avisan que llene el depósito de agua.
- Su cafetera espresso se cambia al modo «stand by» después de 30 minutos de no utilizarla, para ahorrar energía, y se apaga automáticamente después de 1h30 de no utilizarse.

. Utilice el accesorio de espuma perfecta como alternativa al accesorio auto cappuccino

- Sustituya el accesorio auto cappuccino con el accesorio espuma perfecta.
- Llene el contenedor con agua fresca y fría **(1) (2) (3)** y encienda su cafetera **(4)**.
- Mueva el accesorio de espuma perfecta al exterior de su cafetera.
- Cuando su cafetera esté lista (luz indicadora comienza a parpadear), presione el botón de vapor ♨ **(16)**, y la luz indicadora se encenderá.

Cuando la luz Indicadora del botón de vapor comienza a parpadear nuevamente, su cafetera está lista para vapor.

- Introduzca el accesorio de espuma perfecta en la leche para calentarla (usted puede usar de preferencia un contenedor de acero inoxidable con capacidad de 5 litros) **(17b)**.
- Sostenga el contenedor debajo del accesorio espuma perfecta de manera que el tubo se sumerja en la leche.
- Presione el botón de vapor ♨ **(16)**. Sostenga el contenedor firmemente mientras hace la espuma. Evite que el tubo del accesorio de espuma perfecta toque el fondo del contenedor ya que esto podría obstruir la salida de vapor.
- Una vez que la espuma se haya formado, pare el proceso con el botón de vapor ♨ **(16)** e inmediatamente después limpie para evitar residuos de leche en el accesorio de espuma perfecta.
- Retire el contenedor.
- Coloque un contenedor con agua debajo del accesorio espuma perfecta.
- Presione el botón de vapor ♨ **(16)** y cuando el agua haya salido totalmente, presione nuevamente el botón de vapor ♨ **(16)** para frenar el proceso.
- Limpie el accesorio de espuma perfecta con un trapo húmedo.

Limpiando su cafetera

- Nunca lave los accesorios de su cafetera espresso en el lava vajillas.

El tanque de agua debe estar vacío después de cada uso.

. Charola de goteo

Se recomienda vaciar la charola escurridora después de utilizar su cafetera , retirando la rejilla **(19)** Si se preparan muchos espresos, uno tras otro, la charola debe vaciarse continuamente (una vez cada 7-8 espressos). La salida de agua es normal, no significa que esté goteando. Si es necesario, lave la charola escurridora y su rejilla con agua y un poco de detergente líquido, enjuague y seque. Colóquelo nuevamente en su lugar **(20)**.

. La salida de café, el filtro y el portafiltro

Estos deben ser limpiados después de cada uso. Todo lo que tiene que hacer es limpiar con un trapo húmedo la salida del café de su cafetera y lave los otros accesorios con agua y un poco de detergente líquido; enjuague y seque.

Si la salida de café está obstruida desatornille y limpie. Vuelva a instalar presionando firmemente **(21)**.

Si no está utilizando su cafetera , no deje el porta filtro puesto para evitar un desgaste.

. Retire la placa calefactora; lave con agua y un poco de detergente líquido; enjuague y seque

. Accesorio auto cappuccino

Desmonte de su cafetera el accesorio auto cappuccino para obtener una limpieza profunda.

Lave con agua, un poco de detergente líquido y un cepillo pequeño. Enjuague y seque antes de instalarlo nuevamente.

Asegúrese de colocar el tubo correctamente: inserte el extremo recto en el accesorio de auto cappuccino.

Descalcificación

Es necesario descalcificar su cafetera espresso para un funcionamiento eficiente.

- La descalcificación de su cafetera espresso debe ser realizada frecuentemente con el kit descalcificador Krups (F054).
- Tenga cuidado al descalcificar su cafetera espresso , ya que el ácido puede dañar las superficies.
- **La garantía no cubre las cafeteras que no funcionen parcial o totalmente, debido a una falta de descalcificación.**

Le recomendamos utilizar el kit descalcificador de Krups. La descalcificación depende de la dureza del agua , pero también de la frecuencia de uso.

- Para descalcificar siga el método siguiente:

- Desatornille la rejilla de la salida de café de su cafetera y límpiela **(21)**.
- Disuelva la solución del descalcificador de Krups en 17 onzas / 510 ml de agua tibia y vacíe en un contenedor.
- Encienda su cafetera **(4)**.
- Coloque un contenedor, lo más grande posible, debajo del accesorio auto cappuccino.
- En cuanto la luz azul comience a parpadear, la cafetera está lista.
- Presione el botón de agua caliente **(15)** dejando pasar 1/3 de agua.
- Después , presione el botón de agua caliente **(15)** para frenar el proceso.
- Coloque un contenedor debajo de la salida de café.
- Haga correr la segunda tercera parte del líquido inmediatamente presionando el botón de café **(10)** las veces que sean necesarias.
- Apague su cafetera presionando el switch de encendido y apagado **(4)** y espere de 10 a 15 minutos para que el descalcificador tome efecto.
- Después, encienda su cafetera nuevamente **(4)** y deje que el resto del agua corra presionando el botón de café **(10)** las veces que sean necesarias.
- Posteriormente con dos contenedores con agua fresca, limpie la salida de café y retire la rejilla de la cafetera (revise la sección de "limpie su cafetera")

Problemas

Problemas	Posibles causas	Soluciones
Que el café no se caliente lo suficiente.	Las tazas, la criba y el portafiltros están fríos.	Precaliente los accesorios (tazas porta filtro) Lea la sección"Preparando Espresso".

Escurrimiento en el porta filtro.	El porta filtro no está colocado correctamente o no está bien ajustado.	Lea la sección "Preparando Espresso".
	Existen residuos de café molido en los bordes de la criba.	Limpie los bordes de la criba.
	La salida de café está obstruida.	Limpie con un trapo húmedo.
	La salida de café tiene algún defecto.	Contacte a un centro de servicio autorizado KRUPS.
	Goteo a través del sobre monodosis.	Retire el papel sobrante del sobre monodosis del borde. Coloque el sobre monodosis ESE con la marca roja viendo hacia abajo (doble las esquinas hacia). Asegúrese de colocar todo el papel dentro de la criba.
La bomba hace muchos ruidos	El tanque de agua está vacío.	Llene el tanque de agua.
	El tanque de agua no está colocado correctamente	Coloque firmemente el tanque de agua.
	El café molido está añejo o muy seco y la bomba no puede hacer la presión suficiente.	Utilice café fresco.
El agua no corre a través de la cafetera.	El tanque de agua está vacío.	Llene el tanque de agua.
	El tanque de agua no está colocado correctamente.	Coloque firmemente el tanque de agua.
	El filtro está obstruido o el café molido es muy fino.	Limpie la criba y la salida de café. Lea la sección de "Mantenimiento"y pruebe con una café más grueso.
	La salida de café está obstruida.	Coloque solución descalcificante en la rejilla. Lea la sección de "Mantenimiento".
	La cafetera necesita descalcificarse.	Lea la sección de "Descalcificar".
El agua corremuy rápido.	El café molido es muy grueso.	Pruebe colocar café molido un poco más fino.
	No hay cantidad suficiente de café molido.	Utilice la cuchara dosificadora para medir la cantidad de café suficiente.
	El café molido no está bien compactado.	Compacte el café nuevamente.
El espresso no tiene espuma (crema en el café).	El café es muy grueso.	Pruebe colocar café molido un poco más fino.
	El café no está compactado.	Compacte el café nuevamente.
	El café está añejo o muy seco.	Utilice café fresco.
La leche no está muy espumada.	El accesorio auto cappuccino está obstruido.	Lea la sección de mantenimiento.
	La leche no está fresca.	Utilice leche fresca.
	La leche está tibia.	Coloque la leche en el refrigerador.
El café sale con exceso de agua.	El Café no está bien compactado.	Compacte el café nuevamente.
	Cantidad insuficiente de café molido.	Incremente la cantidad de café molido.

Recetas

Prepare su café espresso como guste: cuando quiera darse un tiempo libre o para cerrar una buena comida

Aquí le proporcionamos algunas recetas para preparar en su cafetera espresso.

. Espresso básico

- Coloque una cucharada de café espresso tostado de buena calidad en una taza pre-calentada.

Si usted utiliza un café finamente molido de buena calidad, usted obtendrá una crema deliciosa y espumosa.

- Agregue azúcar si así lo desea y disfrute.

. Cappuccino

Para obtener un café cappuccino de calidad, las cantidades ideales son las siguientes: 1/3 de café, 1/3 de leche caliente evaporada, 1/3 leche espumosa.

- Utilice 5 tazas de 150 ml pre-calentadas.
- Vacíe 1/3 de café espresso. Utilice el accesorio cappuccino, y vacíe 1/3 de leche evaporada y 1/3 de leche espumosa.

- Finalmente, agregue chocolate líquido o canela.

. Cafe latte

- Las cantidades ideales para preparar café latte son las siguientes: 1/3 de café espresso, 2/3 de leche caliente evaporada cubierta de espuma.
- Prepare un café espresso clásico en una taza grande.
- Agregue la leche evaporada.
- Cubra con la espuma.

GARANTÍA LIMITADA

Este producto de Krups está garantizado por un año desde su fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación o en cualquiera de sus componentes. Durante este período, los productos de Krups que, siendo inspeccionados por Krups, sean probados como defectuosos, serán reparados o repuestos sin cargo alguno para el consumidor. Si la reposición es enviada por mensajería o correo, ésta deberá incluir la garantía del producto original. Esta garantía no aplica para defectos causados por negligencia, incumplimiento de las instrucciones de Krups, uso de voltaje diferente al indicado en el producto, alteraciones o reparaciones no autorizadas por Krups, o utilizado para fines comerciales.

LA GARANTÍA QUE AQUÍ SE SEÑALA ES EXCLUSIVA Y NINGUNA OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, QUE SE LIMITE AL PROPÓSITO DEL PRODUCTO, ESTA AUTORIZADA POR KRUPS.

Si cree que su producto está defectuoso, envíelo a cualquier Centro de Servicio Autorizado Krups.

Si tiene preguntas adicionales, por favor comuníquese a nuestro departamento de servicio al cliente:

México:

01-800-50-545-00 Lada sin costo Lunes a Viernes 7:00 am - 4:30 pm

01-800-112-TFAL lada sin costo Lunes a Viernes 7:00 am - 4:30 pm

Antes de llamar al Centro de Servicio a Clientes, por favor tenga a la mano el modelo de su aparato Krups. Usted debe tener esta información antes de llamar al Centro de Servicio a Clientes para poder ofrecerle una mejor atención y una pronta respuesta a sus dudas. El modelo es el número que se encuentra en la parte inferior del aparato.

Su correspondencia puede ser enviada a la siguiente dirección:

G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V.
Goldsmith 38-401, Col. Polanco
11560 México, D.F.